



JOSEPH CATTIN

MUSCAT GRAND CRU HATSCHBOURG



Reconnu comme l'un des trésors de la Maison Joseph Cattin, ce superbe vin de gastronomie vous fera découvrir la quintessence du cépage muscat. Sa riche complexité aromatique associée à une grande fraîcheur, en font un apéritif idéal, élégant et savoureux.

Appellation	AOC Alsace Grand Cru
Cépage	Muscat
Sol	Marno-calcaire
Récolte	Manuelle
Garde	5 à 10 ans, voire plus selon le millésime

Culture

Rendements limités. Coteaux marno-calcaires exposés sud-est. Sol lourd, profond et bien drainé. Taille en Guyot. Le mode de conduite du vignoble suit les principes de la culture raisonnée afin de préserver la richesse du terroir et de garantir une récolte de qualité optimale.

Vinification

Pressurage lent des baies de raisins. Sélection minutieuse des jus. Fermentation entre 18 et 22 °C. Vieillessement dans des foudres traditionnels pour révéler toutes les spécificités de ce terroir privilégié.

Dégustation

Œil: jaune or avec des reflets orangés.
Nez: complexe, intense, fruité et frais. Notes très marquées de raisins frais.
Bouche: élégante et subtile.

Service

Le Muscat Grand Cru Hatschbourg de la Maison Joseph Cattin s'invite facilement à vos apéritifs et réceptions. Il met en valeur la cuisine légère à base de légumes cuits ou crus. Il est également agréable en accompagnement de fromages frais.
Température de service: 8-10°C.